



マフィン

- ・ ソフトでしっとりとしたおいしいマフィンが出来ます。
- ・ 簡単な工程で、本格的なマフィンが出来ます。

【配合】

ミックス	100%	<u>500g</u>
卵（正味）	35%	<u>175g</u>
サラダ油	24%	<u>120g</u>
水	25%	<u>135g</u>

〈製品約13個の計量〉

【作り方】

- ①ボールにミックスと卵を加えて完全にミックスと卵が混ざり合うまでヘラでよくかき混ぜます。
- ②さらにサラダ油と水を加えてよくヘラで混ぜます。
- ③マフィンカップに生地70g（カップの6～7分目）を流します。
- ④生地を流しこんだマフィンカップを天板の上に並べて180℃で約25分間焼きます。

《備考》

- * マフィンカップに生地を流しこんだ後に、生地の上部をサラダ油で十字に切っておきますと、より割れが良くなります。